



## Кабакичи

Kabaklıçı



3 шт. кабачка  
150 гр. бараного фарша  
0,5 стакана булгур (крупномолотая пшеница)  
1 маленькая луковица  
2 помидора  
1 ч.л. перечной пасты  
1 ч.л. томатной пасты  
10-12 веточек петрушки  
10-12 веточек укропа  
1 ч.л. мяты  
1 ч.л. соли  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
1 кофейная чашечка оливкового масла  
1 стакан воды

- # Кабачки очистить, мелко порезать или потереть на крупную тёрку.
- # В кастрюле нагреть оливковое масло, добавить кабачки, готовить пока станут мягкими.
- # В чашке смешать фарш, мелко рубленый лук, петрушку, укроп, пасту, промытый булгур, мяту, соль и черный перец.
- # Выложить смесь на кабачки, закрыть крышкой и готовить 15 минут.
- # Затем добавить очищенные от кожуры мелко резанные помидоры и через 5 минут добавить горячую воду, готовить еще 10 минут, снять с огня.
- # Подавать горячим.

Блюдо можно приготовить из оставшейся серединки кабачков для фарширования.